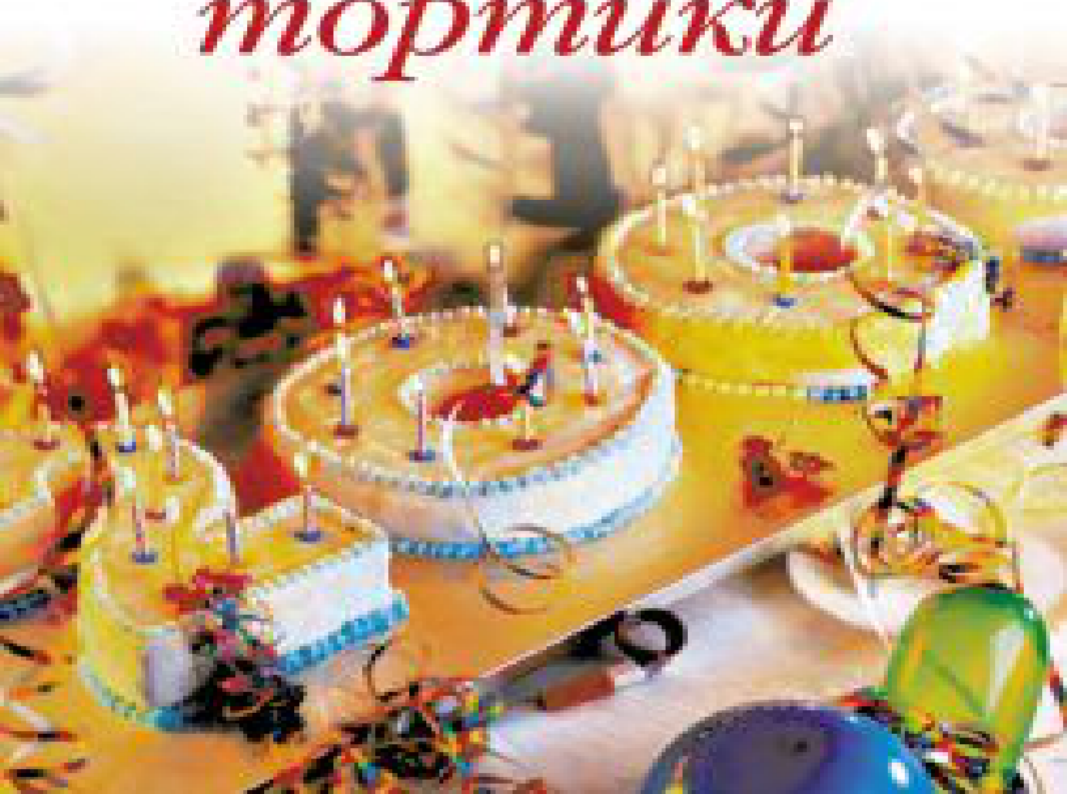
вкусно и просто

О. Онисимова

новогодняя выпечка

пироги, пирожки, печенье, тортики



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В России говорили: «Не красна изба углами, а красна пирогами». И по сей день истинная хозяйка дома встречает гостей не расфуфыренным магазинным тортом, а пирогом, испеченным по собственному рецепту, подает к столу с пылу с жару блины, пышки и слойки, угощает домашними баранками и печеньем. И как же приятно быть гостем в этом доме! Если у вас ещё нет семейного «наследственного» рецепта выпечки, то обратитесь за советом и помощью к этой книге: здесь столько вкусных предложений!

- Оксана Онисимова
  - Пирог рассыпчатый яблочный праздничный
    ■
  - Морковный пирог
    ■
  - Яблочный пирог
    ■
  - Пирог с грушами и фундуком
    ■
  - Пирог с вишней или яблоками
    ■
  - Лимонный пирог
    ■
  - Луковый пирог
    ■
  - Овощной пирог
    ■
  - Пирог с капустой
    ■
  - Пирог с лимонным кремом
    ■
  - Пирог-яблочник с рисовой крошкой
    ■
  - Пирог с яблоками и кремом
    ■
  - «Фруктовый пирог»
    ■
  - Картофельный пирог с лимоном
    ■
  - Черничный пирог
    ■

- Гранатовый пирог
- Персиковый пирог
- Пирог с нектаринами
- Рисовый пирог
- Пирог яблочный немецкий
- Черешневый пирог
- Очень быстрый творожный пирог
- Творожный пирог с малиной
- Масляный пирог
- Голландский пирог
- Лимонное печенье
- Морковное печенье
- Пирог с кремом
- Воздушное ванильное печенье
- Песочный пирог с лимоном
- Бисквитный пирог с ананасами
- Печенье из сырковой массы
- Печенье с орехами
- Сырное печенье
- Печенье «Ракушки»
- Печенье «Принцесса»
- Печенки

- ○ Печенье с грецкими орехами
  ■
- ○ Печенье «Весеннее»
  ■
- ○ Воздушное печенье
  ■
- ○ Звездочки
  ■
- ○ Печенье «Октябрьское»
  ■
- ○ Печенье «Ушки»
  ■
- ○ Булочки к кофе
  ■
- ○ Венское печенье
  ■
- ○ Песочные кольца с орехами
  ■
- ○ Булочки «Пражские»
  ■
- ○ Печенье с джемом
  ■
- ○ Творожные булочки
  ■
- ○ Булочки-улитки слоеные с ореховой начинкой
  ■
- ○ Булочки с творогом
  ■
- ○ Оладьи с черникой
  ■
- ○ Слойки с джемом
  ■
- ○ Фруктовые оладьи
  ■
- ○ Блинчики с яблоками и сыром
  ■
- ○ Блинчики с творогом и черникой
  ■
- ○ Шоколадно-ромовые блины
  ■
- ○ Бабушкины оладьи
  ■
- ○ Плюшки от Фрекен Бок
  ■

- ○ Лимонные пышки
  ■
- ○ Баранки домашние
  ■
- ○ Бублики румяные
  ■
- ○ Бабка с вишнями (или абрикосами)
  ■
- ○ Карамельные пампушки
  ■
- ○ Коймак (блинчики)
  ■
- ○ Ванильная ватрушка с вишнями
  ■
- ○ Ленинградская шарлотка
  ■
- ○ Медовые пряники
  ■
- ○ Пончики из творожного теста
  ■
- ○ Пряник
  ■
- ○ Творожные пышки
  ■
- ○ Морковный кулич
  ■
- ○ «Мешочки» с яблоками и изюмом
  ■
- ○ Восточные булочки (Рецепт для микроволновой печи)
  ■
- ○ Пшеничная лепешка (Рецепт для микроволновой печи)
  ■
- ○ Мазурка
  ■
- ○ Круассаны
  ■
- ○ Запеканка из белого хлеба
  ■
- ○ Сырники ванильные
  ■
- ○ Оладьи из творога
  ■
- ○ Пирожки с джемом
  ■

- ○ Творожные пышки
  ■
- ○ Мазурка из сухофруктов
  ■
- ○ Запеканка «Изысканная»
  ■
- ○ Коржики с корицей
  ■
- ○ Хворост
  ■
- ○ Конвертики с абрикосами
  ■
- ○ Творожник
  ■
- ○ Медовик
  ■
- ○ Рисовая запеканка
  ■
- ○ Шулики медовые с маком
  ■
- ○ Пирог по-монастырски
  ■
- ○ Гугельхупф
  ■
- ○ Подковки
  ■
- ○ Пирог «Детский»
  ■
- ○ Рисовый пудинг с лимонным сиропом
  ■
- ○ Дрезденский пирог
  ■

Оксана Онисимова
Новогодняя выпечка. Пироги, пирожки, печенье, тортики

Пирог рассыпчатый яблочный праздничный

Для теста: 5 желтков, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 рюмки водки, 5 стаканов муки.

Для начинки: 10 средних яблок, 4 рюмки белого сухого вина, 200 г мелкого изюма, 200 г мелко нарезанного сладкого миндаля, 200 г сахара, 100 г лимонных и апельсиновых цукатов.

Желтки тщательно растереть с сахаром добела. Добавить водку, размягченное масло или маргарин, всыпать муку и быстро вымешать тесто. Для приготовления начинки яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и сложить в кастрюлю. Влить вино, добавить подготовленный изюм (хорошо промытый и на 10–20 мин залитый горячим чаем), сахар и измельченный сладкий миндаль. Тушить яблоки на слабом огне до мягкости. Всыпать в начинку измельченные цукаты, все хорошо перемешать и охладить. Подготовленное тесто раскатать не слишком тонким пластом и вырезать из него два круга нужной величины (по размеру формы или сковороды). Переложить один пласт теста на дно и стенки сковороды и слегка уплотнить руками. Тесто в нескольких местах проколоть вилкой, выложить на него подготовленную хорошо остывшую начинку, накрыть ее вторым пластом теста и слепить края. Смазать поверхность взбитым яйцом или желтком, посыпать крупным сахарным песком и выпекать пирог в нежаркой духовке около 1 ч. К слегка остывшему или холодному пирогу отдельно подать сахарную пудру и молоко.

Морковный пирог

2 стакана тертой моркови, 2 стакана простокваши, 2 ст. ложки сливочного масла, яйца, 2 стакана сахарного песка, 2 стакана муки, 2 чайные ложки соды, корица по вкусу.

Тертую на мелкой терке морковь, простоквашу, сливочное масло, яйца, сахарный песок, муку (чтобы тесто получилось, как густая сметана), соду и корицу тщательно перемешать и выложить в форму. Выпекать в духовке (примерно 40 мин), проверяя готовность лучинкой.

Яблочный пирог

Для теста: 2 чашки муки, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахарного песка, ? чайной ложки соли, 1 чашка сливочного масла, холодная вода.

Для начинки: 6 больших кисло-сладких яблок, 1 чашка сахарного песка, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 чайная ложка корицы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, ? чашки молока.

Муку просеять, сделать отверстие в середине горки и положить туда сахар, соль, масло, разрезанное на кусочки, и яичные желтки. Добавить немного холодной воды и замесить крутое тесто. Сделать шар, завернуть его в фольгу или вощаную бумагу и поставить в холодильник на 1 ч. Затем разделить тесто пополам. Раскатать одну половину для нижнего слоя пирога и поместить на противень. Раскатать другую половину в форме круга и разрезать на 1,5-сантиметровые полоски, чтобы сделать решетчатый верхний слой.

Начинка. Очистить яблоки, вынуть сердцевину и разрезать на восемь кубиков каждое. Добавить сахар, лимонный сок, корицу, муку и перемешать.

Выложить смесь на нижний слой пирога, сверху положить масло и полоски верхнего слоя. Сбрызнуть молоком или водой с сахарным песком. Запекать при 180 ˚С в течение 15 мин, затем уменьшить температуру до 120 ˚С и выпекать еще 35 мин, пока верхняя корочка не станет золотистой, а начинка не начнет пузыриться и не станет коричневатой.

Пирог с грушами и фундуком

Для теста: 1,5 стакана муки, 0,5 стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла или маргарина, 3–5 ст. ложек холодной воды.

Для начинки: ? стакана муки, разрыхлитель на кончике ножа, 1 стакан фундука или миндаля, ванилин, ? стакана сахарной пудры, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки кисло-сладкого джема, 400-граммовая банка груш (половинками).

Муку и сахарную пудру перетереть с маргарином, добавить воду и замесить тесто. Положить тесто в форму, распределив по дну и краям, и убрать на 30 мин в холодильник. Начинка: размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, положить муку, разрыхлитель, молотые орехи (оставить 2–3 ст. ложки орехов для посыпки), ванилин, яйца и все взбить.

На тесто намазать слой джема (если джем слишком сладкий, можно добавить в него лимонный сок) и выложить начинку. На начинку положить груши срезом вниз. Сверху посыпать измельченными орехами. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 40–50 мин. Затем духовку выключить, дверцу приоткрыть. Остудить пирог, не вынимая из духовки.

Пирог с вишней или яблоками

250 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванилина, цедра 1 лимона, 5 яиц, 125 г муки, 125 г крахмала, разрыхлитель, 1 кг вишен.

Размягченное масло или маргарин взбить миксером до консистенции крема. Постепенно добавлять сахар, ванилин, лимонную цедру.

Затем поочередно вбить яйца, добавить муку, крахмал, разрыхлитель. Тесто должно быть вязким и легко отставать от ложки. Равномерно распределить тесто на смазанном жиром противне. Вымытые и обсушенные вишни выложить на тесто. Выпекать пирог при 200 °С 35 мин. Вместо вишен в этот пирог можно положить яблоки, сахар, корицу.

Лимонный пирог

Для теста: 100 г маргарина, 100 г сливочного масла, 3 стакана муки, ? палочки дрожжей, ? чайной ложки соли.

Для начинки: 1–1,5 лимона, 1 стакан сахарного песка.

В миску положить масло, маргарин, муку и руками перетереть все в мелкую крошку.

Дрожжи развести в теплом молоке и сразу добавить в тесто. Вымесить тесто. Поделить его на три шарика и, не давая подходить, поставить на 40 мин в холодильник.

Начинка: лимоны по возможности очистить от косточек и вместе с кожурой пропустить через мясорубку, добавить сахар и все перемешать.

Тесто раскатать довольно тонко (0,5 см), на первый пласт выложить половину начинки, сверху положить второй пласт, оставшуюся начинка и третий пласт. Края хорошенько защипать и проткнуть пирог в нескольких местах, перед тем как ставить в духовку, чтобы начинка не вытекла. Поставить пирог в холодную духовку и выпекать при 200 °С до готовности (40 мин).

Горячий пирог немного горчит, поэтому, перед тем как есть, нужно дать ему хорошенько остыть.

Луковый пирог

Для теста: 75 г маргарина, 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан муки.

Для начинки: 4 больших луковицы, 1–2 ст. ложки муки.

Для крема: 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны.

Для обсыпки: 50–100 г тертого твердого сыра (лучше острого), подсолнечное масло.

Начинка: лук нарезать полукольцами и обжарить в масле. По мере готовности посыпать мукой. Когда лук стал золотистым, снять с огня и остудить.

Тесто: смешать ингредиенты, слепить колобок. Раскатывать его не нужно.

Крем: взбить вилкой яйца со сметаной.

Обсыпка: натереть сыр на терке.

Форму смазать кусочком маргарина, выложить тонким слоем тесто, на него – начинку, смазать кремом, посыпать обсыпкой – и в духовку (200 °С) на 35–40 мин.

Овощной пирог

250 г моркови, 100 г свежих грибов, 250 г молодого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 250 г зеленой фасоли (стручков, мелко нарезанных), 1,5 стакана муки, 100 г смеси жиров, 100 г тертого сыра, 1 яичный желток, 1 взбитое яйцо, веточка петрушки.

Подготовить морковь и сварить ее в кипящей подсоленной воде, в течение 20 мин. Слить отвар, сохранив 1 стакан. Вымыть и нарезать грибы. Очистить лук и поджарить его с грибами в сливочном масле до размягчения. Добавить морковь и нарезанные стручки фасоли, тщательно перемешать. Добавить 1 ст. ложку муки, тщательно перемешать и оставить на огне на 2–3 мин. Постепенно добавить жидкость от вареной моркови. Довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Выложить смесь в блюдо для пирогов, смазанное маслом.

Тесто: смешать остаток муки с жиром и вымешивать до тех пор, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки. Всыпать тертый сыр и тщательно перемешать. Добавить яичный желток и столько воды, чтобы получилось плотное тесто. Раскатать тесто и прикрыть начинку, слепив края. Обрезки теста раскатать в полоски и выложить их сверху на пирог в форме решетки. Смазать яйцом и выпекать пирог в духовке 30 мин. Украсить петрушкой.

Пирог с капустой

250 г майонеза, 2 чайные ложки сухих приправ, 1 маленький кочан капусты, ст. ложки отварных рубленых грибов, сырых яйца, 2 вареных яйца, 5 ст. ложек муки, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 0,5 чайной ложки лимонного сока, 1 ст. ложка тертых сухарей.

Капусту мелко порубить и положить в разогретую с маслом сковороду. Помешивая, на медленном огне пропарить ее до тех пор, пока она не станет мягкой, добавить приправы. Перемешать капусту с мелко порубленными вареными яйцами и грибами. Остудить. Сырые яйца взбить, добавить майонез, соду, гашенную лимонным соком, и постепенно всыпать муку. Быстро замесить тесто по консистенции густой сметаны. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для пирога выложить половину теста. Затем – слой капустной начинки. Вылить сверху оставшееся тесто. Выпекать пирог 15 мин в духовке при температуре 200 ˚С.

Пирог с лимонным кремом

1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 лимон, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Взбить ? банки сгущенного молока с яйцами, добавить соду, муку и все перемешать (тесто должно быть консистенции домашней сметаны). Форму смазать маслом, посыпать мукой, вылить тесто и выпекать 25–30 мин. Дать коржу остыть и разрезать на 2 пласта. Лимон обдать кипятком и вместе с цедрой натереть на терке, смешать с сахаром. Оставшееся сгущенное молоко взбить с маслом до состояния крема. На корж выложить лимон с сахаром, сверху часть крема, накрыть вторым коржом и намазать кремом. Украшение – как подскажет фантазия.

Пирог-яблочник с рисовой крошкой

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки густой сметаны, 1–2 чайные ложки майонеза, ? стакана кефира, смешанного наполовину с молоком, 1 ст. ложка водки или коньяка, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом, щепотка соли.

Для начинки: 500–700 г яблок, ? стакана сахарной пудры, молотая корица по вкусу, 0,5 ст. ложки цукатов, 1–2 ст. ложки лимонного сока.

Для рисовой крошки: ? стакана риса, 0,5 л молока, 0,5 стакана сахара, 50 г коринки или кишмиша, 1,5 чайной ложки соды, гашенной уксусом, ванильный сахар по вкусу.

Тесто: смешать сметану, майонез и разведенный с молоком кефир, добавить гашенную уксусом соду. Перемешать, чтобы жидкость слегка вспенилась. Отдельно растереть яйца с сахаром и солью, добавить водку или коньяк, влить кисломолочную смесь и все хорошенько перемешать. Подсыпая по 2 ст. ложки муки, вымешать веселкой или деревянной ложкой крутое тесто. Переложить его на вспыленную мукой доску и, скатав в шар, дать созреть 15–20 мин, накрыв влажным полотенцем или миской.

Подготовленное тесто обмять руками и раскатать в нетолстый прямоугольный пласт. Смазать поверхность теста 2–3 ст. ложками растительного масла, завернуть к середине вначале более длинные края, защепить и затем завернуть тесто с коротких краев к середине и также защепить. Перевернуть получившийся кусок теста швом вниз, слегка распластать руками и оставить на 3–5 мин. Повторить раскатку трижды, смазывая маслом каждый раз, затем подготовленное тесто раскатать в пласт величиной с противень, на котором будет печься пирог. Смазать противень маслом, вспылить мукой и переложить на него с помощью скалки подготовленное тесто.

Начинка: яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и слегка сбрызнуть лимонным соком (можно растворенной в воде лимонной кислотой). Цукаты мелко нарезать и перемешать с сахарной пудрой и корицей.

На пласт теста, посыпанный манной крупой, разложить слой подготовленных цукатов и поверх них выложить дольки яблок, укладывая их «черепицей». Края теста слегка приподнять на начинку и защепить.

Выпекать пирог до готовности при 220 ˚С. Когда яблоки подрумянятся, вынуть пирог из духовки и обильно засыпать рисовой крошкой. Поставить противень обратно в духовку на 5 мин, затем горячий пирог посыпать шоколадной крошкой (или крошкой из шоколадных конфет).

Рисовая крошка: сварить из риса с молоком и сахаром густую рассыпчатую кашу и хорошо ее охладить. Прибавить, перемешивая, желтки (по одному), подготовленный кишмиш, соду, гашенную уксусом, и понемногу ввести в массу взбитые в пену белки. Все тщательно вымешать и разложить нетолстым слоем на хорошо смазанный маслом противень, распределив смесь равномерно. Запечь в горячей духовке, чтобы масса зарумянилась, а жидкость из нее полностью вы

парилась. Затем массу охладить и, тщательно измельчив ее в мелкую крошку, смешать по вкусу с сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Пирог с яблоками и кремом

Для теста: 3 яичных желтка, 1,5 стакана сахарного песка, 200 г размягченного масла или маргарина, ? стакана сметаны, 0,5 чайной ложки соды, 2,5–3 стакана муки.

Для начинки: 8 яблок средней величины, 0,5 стакана сахара, корица по вкусу.

Для покрытия: 3 охлажденных яичных белка, 0,5 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 5 капель лимонного сока.

Яблоки очистить и нарезать тонкими дольками, посыпать сахаром, корицей, можно сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. Желтки растереть с 1 стаканом сахара добела, соединить с растертым маслом или маргарином, перемешать, добавить сметану, в которой предварительно погасить соду. В эту смесь всыпать муку и слегка, но быстро замесить тесто (ни в коем случае не мять), как лапшу. Готовое тесто, если нужно, в зависимости от температуры в кухне, охладить, потом разложить на противень в виде пласта толщиной 1 см и на него положить черепицей подготовленные дольки яблок. Поставить в нагретую до 190 ˚С духовку на 15–20 мин. Тем временем взбить миксером 3 охлажденных белка с 0,5 стакана сахарного песка и лимонным соком в густую пену. Вынутый из духовки пирог залить взбитыми белками, снова поставить в духовку и допечь на слабом огне до появления корочки золотистого цвета. Готовый пирог разрезать горячим на ромбики или квадраты.

«Фруктовый пирог»

3 яйца, 200 г сахара, 250 г муки, по 0,5 чайной ложки гвоздики и корицы, щепотка соли, 65 г сладкого миндаля, 5 зерен горького миндаля, 40 г орехов, 50 г фиников или инжира, 80 г цукатов из апельсиновых корок, 80 г изюма, 10 г пекарского порошка, 4 ст. ложки коньяка, тертая лимонная цедра.

Яйца взбить с сахаром. Муку просеять, перемешать с пряностями и добавить в яичную массу. Затем добавить нарезанный миндаль, орехи, финики, цукаты и изюм. В коньяке растворить пекарский порошок и влить полученную смесь в тесто. Замесить гладкое тесто и переложить его в смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями форму. Выпекать приблизительно 50 мин при средней температуре. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Картофельный пирог с лимоном

200 г холодного вареного картофеля, 2 яйца, 80–100 г сахара, 1 средний лимон, 1 ст. ложка муки, джем или варенье для украшения, сливки жирностью не менее 30% либо готовые взбитые сливки.

Картофель лучше сварить заранее, поскольку ему надо еще остыть.

Натереть на терке вареный картофель и лимон (нужны и цедра, и сок). Отделить желтки от белков. Белки пока убрать в холодильник. Тщательно растереть с сахаром желтки до образования густой пены, добавить к ним перетертую смесь картофеля и лимона, муку, перемешать полученную смесь и осторожно ввести в нее взбитые в густую крепкую смесь белки. Переложить тесто в обильно смазанную жиром (маслом) и обсыпанную мукой форму и выпекать в нагретой духовке около 30 мин. Готовый пирог смазать вареньем или джемом и украсить взбитыми сливками.

Черничный пирог

Для теста: 2 чашки муки, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахарного песка, ? чайной ложки соли, 1 чашка сливочного масла, холодная вода.

Для начинки: 3 чашки черники, ? чашки сахарного песка, 1 щепотка соли, 2 ст. ложки муки, сок 1 лимона, 1 ст. ложка масла, ? чашки молока.

Муку просеять, сделать отверстие в середине горки и положить туда сахар, соль, масло, разрезанное на кусочки, и яичные желтки. Добавить немного холодной воды и замесить крутое тесто. Сделать шар, завернуть его в фольгу или вощаную бумагу и поставить в холодильник на 1 ч. Затем разделить тесто пополам. Раскатать одну половину для нижнего слоя пирога и положить на противень. Раскатать другую половину в форме круга и разрезать на 1,5-сантиметровые полоски, чтобы сделать решетчатый верхний слой. Нагреть духовку до 180 °С. Очистить ягоды от веточек и листиков. Перемешать с сахаром, солью, мукой и лимонным соком и покрыть нижний слой пирога на противне. Положить сверху масло и полоски из теста. Сбрызнуть молоком и запекать в течение 40 мин, пока корочка не станет золотисто-коричневой.

Гранатовый пирог

2 плода граната, 4 ст. ложки портвейна, 1 ст. ложка жидкого меда, 200 г муки, 225 г холодного сливочного масла, соль, 4 яйца, 150 г сахарного песка, сок и тертая цедра 3 лимонов.

Разрезать гранаты пополам, вынуть зерна и перемешать их с портвейном и медом. Перемесить муку, 100 г масла, щепотку соли и 1–2 ст. ложки воды. Завернуть в пленку и положить в холод на 1 ч. Взбить в металлической миске до образования пены яйца и сахар. Подмешать лимонный сок и тертую цедру. Добавить 125 г сливочного масла в хлопьях. Затем перемешать на горячей водяной бане ручным миксером до образования густого крема. Смазать жиром форму для торта (диаметр 24 см) и выложить в нее тесто. Наполнить форму кремом. Выпекать пирог в духовке 30 мин при 200 °С. Дать остыть в форме. Вынуть пирог из формы, разрезать на 12 кусков и разложить по тарелкам с гранатовым соусом.

Персиковый пирог

1 кг персиков, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки коричневого рома, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, 2 чайные ложки разрыхлителя, 100 г измельченного миндаля.

Персики ошпарить кипятком, очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части и удалить косточки. Посыпать 50 г сахарной пудры, сбрызнуть 1 ст. ложкой рома и дать пропитаться. Масло и сахар смешать до образования пены. Постоянно помешивая, добавить яйца, лимонный сок, цедру и 1 ст. ложку рома. Муку и разрыхлитель просеять сквозь сито на полученную массу и перемешать. Нагреть духовку до 200 °С. На противень положить лист пергаментной бумаги и размазать по нему тесто. Персики выложить на тесто срезом вниз. Посыпать пирог измельченным миндалем и выпекать 35 мин. Остывший пирог посыпать остатком сахарной пудры.

Пирог с нектаринами

650 г муки, 155 г сахарного песка, щепотка соли, 1 пакетик сухих дрожжей, 125 мл молока, 175 г сливочного масла, 2 яйца, тертая цедра 1 лимона, 5–6 нектаринов, 1 ст. ложка молотой корицы.

Замесить тесто из 500 г муки, 80 г сахара, соли, дрожжей, молока, 100 г масла, яиц и цедры. Придать тесту форму шара, накрыть и поставить в теплое место на 40 мин. Нектарины вымыть и вынуть из них косточки. Мякоть плода нарезать дольками и полить лимонным соком. Смазать жиром противень и посыпать мукой. Для посыпки перемесить 150 г муки, по 75 г сахара и сливочного масла, корицу и поставить в холодильник. Раскатать тесто и выложить на противень. Покрыть нектаринами и посыпать посыпкой. Выпекать пирог 45 мин при 180 °С.

Рисовый пирог

Для теста: 250 г муки, щепотка соли, 75 г сахара, 1 яйцо, 125 г сливочного масла.

Для начинки: 250 г шлифованного риса, 1,25 л молока, щепотка соли, 250 мл сливок, 80 г сахара, 60 г раскрошенного миндального печенья, по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 50 г миндаля, 6 яичных желтков, тертая цедра 1 апельсина, 2–3 ст. ложки апельсинового ликера, 2 ст. ложки порошка сливочного пудинга, панировочные сухари.

Замесить песочное тесто из просеянной муки, соли, сахара, яйца и мелко нарубленного масла. Завернуть в пленку и поставить на 1 ч в холодное место. Рис с молоком, сливками, солью и половиной сахара варить в течение 30 мин на слабом огне, затем охладить. Раскрошенное печенье положить в полиэтиленовый пакет и раскатать скалкой в порошок. Цукаты мелко порубить, миндаль измельчить. Все компоненты перемешать. Добавить 4 желтка, цедру апельсина, апельсиновый ликер, порошок пудинга и панировочные сухари. Выложить охлажденное тесто в разъемную форму диаметром 26 см и выровнять края. Тесто наколоть вилкой и посыпать панировочными сухарями. На тесте разложить рисовую массу и разровнять поверхность. Оставшиеся желтки и сахар растереть до образования пены и залить поверхность пирога. Поставить в предварительно нагретую до 180 °С духовку и выпекать 50–60 мин. Дать пирогу остыть в форме и выложить на блюдо. Перед подачей к столу пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог яблочный немецкий

Для теста: 150 г масла, 100 г сахара, 3 яйца, 125 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 0,5 чайной ложки ванилина, щепотка соли, соды.

Для начинки: 750 г яблок, 1 лимон, 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 ст. ложек варенья.

Из перечисленных выше продуктов приготовить однородное тесто. Очищенные яблоки разрезать на 4 части. По внешним округлым сторонам сделать несколько надрезов. В форму, смазанную маслом, выложить тесто и равномерно распределить. Сверху положить яблоки, вдавливая их острыми концами в тесто. Верхние, надрезанные стороны яблок полить соком лимона. Благодаря этому яблоки в процессе приготовления не потемнеют и сохранят свой нежный цвет. Посыпать пирог измельченными грецкими орехами и выпекать в духовке (при 190 °С 50–60 мин). Готовый пирог смазать вареньем. Лучше всего подойдет жидкое варенье светлого цвета: персиковое, яблочное, абрикосовое. Можно использовать мармелад или джем, предварительно вскипятив его на слабом огне. Пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Черешневый пирог

1 стакан сахара, 5 яиц, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан муки, 0,5 пакетика разрыхлителя, ? чайной ложки ванильного сахара, стакана черешни без косточек, 2 ст. ложки абрикосового джема.

Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром, добавить сметану, муку, смешанную с разрыхлителем. Половину теста вылить в смазанную жиром форму, выложить 1 стакан ягод и залить оставшимся тестом. Поставить пирог в разогретую до 180 ˚С духовку и выпекать до готовности. Пирог вынуть из духовки, охладить и выложить на блюдо. Верх полить растопленным джемом и украсить оставшейся черешней.

Очень быстрый творожный пирог

70 г сливочного масла, 140 г сахара, 4 яйца, 140 г очищенного молотого миндаля, 170 г творога, ванильный сахар по вкусу.

Как следует растереть творог. Если в нем много комочков, лучше протереть его сквозь сито. Отделить желтки от белков. Белки убрать на время в холодильник. Тщательно растереть сливочное масло с сахаром и желтками, потом добавить туда же миндаль, творог и осторожно ввести в массу взбитые в крепкую пену белки. Все хорошенько перемешать, выложить тесто в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму и выпекать в средне нагретой духовке до готовности. Слегка остывший пирог посыпать сахарной пудрой с ванилью или корицей.

Творожный пирог с малиной

0,5 готового слоеного теста, 600 г творога, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1–1,5 стакана свежей малины, 2 чайные ложки крахмала.

Тесто раскатать тонким слоем и выложить в форму для выпекания. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром, смешать с творогом. Выложить его на тесто и разровнять. Малину через сито присыпать крахмалом и выложить на творог. Поставить пирог в разогретую до 160 °С духовку и выпекать 30–40 мин.

Масляный пирог

500 г муки, 30 г дрожжей, 300 г сливочного масла, 180 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 1 яйцо, 1 стакан молока, 25 г измельченных орехов.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока и дать подойти 15 мин. Высыпать муку горкой, в центре сделать углубление и вылить туда дрожжи, добавить кусочки размягченного масла (200 г), сахар (80 г), цедру, яйцо и оставшееся молоко, тщательно перемешать. Тесто скатать, накрыть пищевой полиэтиленовой пленкой и полотенцем и дать постоять 1 ч. Тем временем перемешать оставшиеся масло, сахар и измельченные орехи. Раскатать тесто на противне, сделать в нем небольшие углубления и выложить в них масляно-ореховую смесь. Снова накрыть пленкой и дать подойти 20 мин. Выпекать в духовке 20 мин.

Голландский пирог

330 г муки, 190 г сливочного масла, 250 г сахара, 1 яйцо, 7 ст. ложек грушевой водки, 1,5 кг груш, 180 г тертого сыра гауда, 2 щепотки белого молотого перца, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки панировочных сухарей, мука для раскатывания теста, сахарная пудра для посыпки.

Муку просеять, посередине сделать углубление, высыпать в него половину сахара, разбить яйцо и влить 2 ст. ложки грушевой водки, по краям распределить 150 г нарубленного хлопьями масла. Все быстро перемешать и вымесить однородное тесто. Завернуть в пленку и на 30 мин поставить на холод. Груши очистить, нарезать кусочками и потушить в остатках масла и водки до размягчения. Сыр с перцем и 2 желтками ввести в слегка охлажденную грушевую массу. Все перемешать. ? теста раскатать и выложить дно разъемной формы диаметром 26 см. Несколько раз наколоть его вилкой. Взять небольшой кусочек оставшегося теста и скатать длинную колбаску толщиной 1 см. Колбаску уложить по краям теста в форме, сделав из нее бортик высотой 3 см. Тесто посыпать панировочными сухарями, разложить сверху грушевую начинку. Остальное тесто раскатать и вырезать тонкие полоски. Уложить их на начинку и прижать к краям. Оставшимся желтком смазать полоски теста. Слегка посыпать сахарной пудрой. Выпекать в горячей духовке при 200 ˚С в течение 45 мин. Дать пирогу остыть, посыпать его сахарной пудрой и подать к столу.

Лимонное печенье

6 яиц, 4 белка, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, цедра 1 лимона, мак.

Яйца растереть с 1 стаканом сахара и цедрой лимона, добавить муку, перемешать. Тесто небольшими порциями выложить на противень, смазанный маслом, выпекать в духовке 8–10 мин. Взбить 4 белка, постепенно добавляя к ним 0,5 стакана сахара, затем всыпать еще столько же сахара, вымесить массу и выложить на противень (покрытый бумагой) в виде больших лепешек. Лепешки слегка посыпать промытым и подсушенным маком. Выпекать при 110–130 °С 25–30 мин. Мак можно смешать с орехами.

Морковное печенье

1 стакан тертой моркови, 100 г сливочного масла (маргарина), 100 г изюма, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, сода, гашенная уксусом, на кончике ножа.

Свежую морковь натереть на мелкой терке или на кухонном комбайне, добавить промытый и немного полежавший в горячей воде изюм, добавить соду, сахар, сливочное масло или маргарин в растопленном виде и муку. Все перемешать. Разложить ложкой на противень в виде кружочков. Выпекать в нагретой до 180–200 °С духовке до готовности.

Пирог с кремом

3 яичных белка, ? стакана сахара, щепотка соли, 5 бананов, 1 пакетик ванильного пудинга, 1 стакан молока, 1,5 стакана сливок, 3 ст. ложки яблочного желе.

Миксером взбить яичные белки с солью. Продолжая взбивать, всыпать 2 ст. ложки сахара. Выложить половину белковой массы в виде круга толщиной приблизительно 0,5 см на противень (на фольгу). Оставшуюся массу распределить ложкой по краям так, чтобы образовалось возвышение высотой 4 см. Выпекать корж 20 мин, пока он не станет хрустящим. Выключить духовку и оставить корж в духовке на 30 мин. Затем осторожно снять корж с фольги и переложить на блюдо. Нарезать 1,5 банана ломтиками и выложить на корж. Приготовить пудинг, как указано на пакетике, но используя только 1 стакан молока. Медленно влить взбитые сливки. Аккуратно распределить начинку на бананах. Подогреть яблочное желе, снять с огня и слегка охладить. Разрезать оставшиеся бананы по диагонали, выложить их кругами поверх начинки и смазать яблочным желе.

Воздушное ванильное печенье

Для теста: 100 г сливочного масла или маргарина, 40 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сливок, 120 г муки, щепотка соли.

Для украшения: 50 г миндальной стружки, 50 г молочного шоколада, 1 чайная ложка сливочного масла.

Размягченное сливочное масло, сахарную пудру, соль, ванильный сахар и желток взбить венчиком. Добавить сливки, сверху высыпать муку и перемешать. Тесто положить в маленький кондитерский мешок и выдавить из него на выстланный специальной бумагой противень кружки. Каждый посыпать сверху молотым миндалем (миндальной стружкой). Выпекать печенье в предварительно разогретой до 190 ˚С духовке около 10 мин. Вынуть из духовки и остудить. Шоколад растопить на водяной бане и смешать с маслом. Из пергаментной бумаги сделать кулечек с маленьким отверстием на конце, поместить в него шоколад и выдавить на каждое печенье тонкие линии.

Песочный пирог с лимоном

Для теста: 300 г размягченного маргарина,1 желток, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 3 стакана муки, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Для начинки: 3 лимона, 2 стакана сахара.

Яйцо и желток растереть с сахаром, добавить сметану, размягченный растертый добела маргарин и перемешать все до полного растворения сахара. Всыпать муку с разрыхлителем и замесить тесто. Разделить тесто на три равные части и раскатать из них коржи. Испечь коржи на противне или сковороде в разогретой до 180 ˚С духовке до золотистого цвета. Охладить, подравнять острым ножом и, положив один на другой, прослоить лимонной начинкой. (Лимоны обдать кипятком, нарезать кружочками, удалить зернышки и пропустить через мясорубку вместе с кожицей. Смешать массу с сахаром.) Верхний корж можно украсить орехамии посыпать сахарной пудрой.

Бисквитный пирог с ананасами

1 банка консервированных ананасов (кружочки), 3 ст. ложки изюма, 1,5 стакана сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя, 3 яйца, 1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 1,5 ст. ложки мака, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, растопленное сливочное масло, взбить миксером и всыпать муку с разрыхлителем. Разделить тесто на три равные порции и испечь коржи в разогретой до 180 ˚С духовке. Сметану взбить с сахарной пудрой, смешать с маком. На каждый корж выложить изюм, половину нарезанных кусочков ананасов, промазать половиной сметанного крема, а остальным смазать верх и бока пирога. Украсить пирог оставшимися кусочками ананасов.

Печенье из сырковой массы

100 г маргарина, 200 г сырковой массы, 2 желтка, 2 стакана муки, 200 г сахара, сода, соль на кончике ножа.

Маргарин или сливочное масло хорошо размять и соединить с протертой сырковой массой, добавить сырой яичный желток – все хорошо вымешать, положить просеянную муку, соединенную с содой. Добавить на кончике ножа соли и замесить тесто. Тесто вынести на холод на 1 ч. Затем разделить на шарики по 15–20 г, прокатать с обеих сторон в сахаре, сложить вчетверо, положить на смазанный лист и выпекать.

Печенье с орехами

200 г фундука, 3 яичных белка, щепотка соли, 120 г сахарного песка, 50 г муки, 2 ст. ложки порошка какао, 70 г мягкого сливочного масла.

Предварительно нагреть духовку до 175 °С. Выложить на противень фундук и обжарить 8–12 мин. Время от времени встряхивать противень. Вынуть орехи, завернуть их в чистое кухонное полотенце и снять шелуху. Затем дать орехам остыть и крупно порубить их. Хорошо взбить белки с солью, всыпать сахарный песок и взбивать далее. Постепенно добавить муку, какао и перемешать с орехами и сливочным маслом. Нагреть духовку до 180 °С. Выстелить противень бумагой для выпекания. Ложкой выложить на противень маленькими порциями тесто на расстоянии 4 см друг от друга. Выпекать печенье 12 мин. Вынуть и дать остыть.

Сырное печенье

1 стакан муки, 0,5 стакана тертого сыра, 0,5 стакана маргарина, ? стакана сметаны, соль, красный перец на кончике ножа.

Голландский или пошехонский сыр натереть на терке, соединить с маргарином или сливочным маслом, добавить сметану, соль, красный перец, все хорошо взбить, положить муку и замесить тесто.

Тесту дать полежать 2–3 ч. Затем раскатать, вырезать круглой выемкой лепешки, смазать их яйцом и запечь. Смазать смесью тертого сыра с маслом, закрыть второй лепешкой, подать в горячем виде.

Печенье «Ракушки»

250 г масла, натертая цедра 1 лимона, 250 г мелкого сахарного песка, 250 г муки, 6 яиц, немного сахарной пудры, масло для смазывания формочек.

Взбить в пену масло с лимонной цедрой и половиной нормы сахара. Просеять муку в миску. Взбить в пену яйца с оставшимся сахаром. По ложке подмешивать муку и масло. Разогреть духовку до 220 ˚С. Растопить масло и смазать формочки для выпечки. Наполнить формочки на ? тестом и выпекать в середине духовки 10 мин до золотистого оттенка. Охладить ракушки, не вынимая из формочек, затем выложить их на кухонную решетку. При желании можно посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Принцесса»

200 г маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1 стакан сахара, 1 яйцо, ? чайной ложки соды, 3 стакана муки, 6 ст. ложек какао.

Растопить маргарин, всыпать сахар и взбивать до тех пор, пока масса не станет белого цвета. После этого разбить яйцо, всыпать соду, добавить сметану, муку, ванилин и замесить тесто. Тесто разделить на две равные части, в одну часть добавить какао. Белую часть теста раскатать до 2–3 см толщиной и смазать взбитым яйцом. Сверху раскатать темную часть теста. После этого сделать рулет и нарезать печенье. Выкладывать на противень, предварительно смазанный подсолнечным маслом, и выпекать 15–20 мин.

Печенки

200 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 200 г майонеза, 3 стакана муки, сода на кончике ножа, ваниль.

Муку высыпать на стол горкой, на нее высыпать сахар, сделать углубление. Туда разбить яйцо, выложить майонез и маргарин. Тесто порубить, перемешать до однородной массы, положить в холодильник на 1 ч. Потом тесто можно пропустить через мясорубку, нарезая на порции, или придать какую-то другую форму. Можно в тесто добавить какао и сделать двухцветное печенье. Выпекать до золотистого цвета. Из этого же теста можно сделать коржи для торта.

Печенье с грецкими орехами

Для теста: 200 г муки грубого помола, 200 г овсяных хлопьев, 50 г фруктозы, 2 яйца, 250 г сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 150 г апельсинового джема, 80 мл апельсинового ликера «Гран Марнье», 125 г сливочного масла, 40 мл сливок, 200 г рубленых грецких орехов.

Тесто: просеять на доску муку грубого помола, смешать с фруктозой и овсяными хлопьями и сделать в середине углубление. В него положить яйца и разложить по краям охлажденное, нарезанное кусочками сливочное масло. Порубить все широким ножом, затем быстро замесить руками до однородности. Завернуть в пленку и поместить на 1 ч в холодильник.

Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать тесто на посыпанной мукой доске в прямоугольный пласт и выложить его на смазанный жиром противень.

Начинка: разогреть на слабом огне, постоянно помешивая, апельсиновый джем с половиной нормы ликера и смазать им корж. Постоянно помешивая, разогреть в кастрюле сливочное масло, сливки и остаток ликера и, продолжая мешать, добавить в эту массу орехи. Сразу же выложить равномерным слоем поверх джема.

Выпекать в средней части духовки 15– 20 мин. Выпеченный корж после остывания нарезать на квадраты со стороной 5 см, которые затем разрезать по диагонали так, чтобы получились треугольники. Острые углы этих треугольников обмакнуть в растопленный шоколад.

Печенье «Весеннее»

125 г сливочного масла (маргарина), 100 г сахара, 2 яйца, тертая цедра 0,5 лимона, 0,5 чайной ложки кардамона, 100 г муки.

Масло растереть и взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйцу, тертую лимонную цедру, измельченный кардамон, муку. Тесто выложить на смазанный маслом противень в виде маленьких лепешек, раскатать их в тонкие кружки, слегка посыпать сахаром и, если есть, рубленым миндалем. Выпекать до золотистого цвета. Вынув из духовки, обернуть печенье вокруг небольшой бутылки в виде стружки.

Воздушное печенье

На 20 штук: 125 г размягченного сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 5–6 ст. ложек молока, 1 яичный желток, 0,5 чайной ложки тертой апельсиновой цедры, 150 г муки, 50 г мелко размолотого миндаля, 1 ст. ложка крахмала, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 25 г шоколадной глазури.

Масло растереть с сахарной пудрой. Помешивая, ввести в смесь молоко, яичный желток и цедру. Добавить муку, миндаль, крахмал, разрыхлитель; все перемешать для получения однородного теста. Духовку нагреть до 175 °С. Тесто переложить в кондитерский мешок со звездообразной насадкой диаметром около 7 мм и выдавить различные фигурки (например, крендельки или буквы) на выстланный бумагой для выпечки противень. Поставить противень в духовку на средний уровень и выпекать 15 мин, пока печенье не подрумянится. Готовое печенье остудить на противне. Шоколадную глазурь растопить на водяной бане, переложить в полиэтиленовый пакетик, отрезать уголок и выдавить глазурь в виде тонких линий на каждое печенье.

Звездочки

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 90 г молотого миндаля, 100 г сахарной пудры для посыпки, 100 г конфитюра, молотая гвоздика, корица и молотый кардамон на кончике ножа.

Выложить противень пергаментной бумагой. Муку высыпать на разделочную доску или стол. Разложить вокруг кусочки охлажденного масла, посыпать сахаром, миндалем и пряностями. Сначала нарубить тесто двумя ножами, затем быстро замесить его руками в гладкую массу. Поместить на 30 мин в холодильник. Разогреть духовку до 180 °С. Тесто тонко раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать из него формочкой звездочки. У половины звездочек вырезать посередине маленькую дырочку. Печенье выложить на противень и выпекать в средней части духовки 10–15 мин до золотисто-желтого цвета.

Звездочки с дырочкой посередине посыпать сахарной пудрой, у остальных смазать середину конфитюром. Посыпанные сахарной пудрой фигурки так наложить на смазанные конфитюром, чтобы их лучи оказались смещенными.

Печенье «Октябрьское»

200 г муки, 175 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, ванилин.

Смешать муку, ванилин, пряности. Втереть туда масло, не растапливая его. Все хорошо размешать и раскатать тесто в колбаску диаметром 4 см. Поставить в холодильник, чтобы хорошо застыло. Острым и широким ножом нарезать тесто на тонкие ломтики, как батон, и выпекать кружочки на противне в духовке на ровном умеренном огне до светло-желтого цвета.

Печенье «Ушки»

3 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка водки или коньяка, цедра 0,5 лимона или ? чайной ложки измельченного кардамона, 40–50 г сливочного масла или маргарина, 150–175 г муки, жир, сахарная пудра.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить водку или коньяк, размягченный жир, тертую лимонную цедру или кардамон, а также муку. Вымесить однородное тесто, накрыть его и выставить на 2–3 ч на холод. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, тесторезкой нарезать его на полоски шириной 2–3 см и длиной 9–10 см. Посередине полоски сделать продольный разрез длиной 1,5–2 см. В разрез продеть один конец полоски. Жарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать жиру стечь и посыпать сахарной пудрой. В холодном и сухом месте их можно хранить 2–3 недели.

Булочки к кофе

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 2 ст. ложки молотых грецких орехов.

Масло растереть с сахаром добела, добавить по одному 6 яиц, постепенно добавить муку, вымесить тесто, сформовать небольшие булочки величиной с грецкий орех, посыпать их молотыми орехами и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Венское печенье

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра 1 лимона, маргарин для смазки, малиновый конфитюр, лимонный сок.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 1 чайная ложка апельсинового или лимонного сока, корица.

Замесить тесто из муки, наструганного масла, сахара, яйца и тертой лимонной цедры и оставить его подходить на 30 мин. Затем раскатать в пласт толщиной 3–5 мм, нарезать фигурным колесиком полоски длиной 5 см и шириной 2 см. Выложить печенье на смазанный противень и выпекать примерно 10 мин при 200 °С до светло-коричневого цвета. Готовое печенье остудить и смазать малиновым конфитюром, смешанным с небольшим количеством лимонного сока. Приготовить глазурь из сахарной пудры, апельсинового или лимонного сока и корицы, полить ею печенье.

Песочные кольца с орехами

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 4 желтка, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры, ? чайной ложки соли, ? стакана обжаренного арахиса.

Муку смешать с 0,5 стакана сахара и маслом, нарезанным тонкими пластинами. Добавить желтки, растертые с остальным сахаром. Замесить крутое тесто и убрать на 1 ч в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см. С помощью стакана и рюмки вырезать кольца, выложить их на сухой чистый противень, смазать взбитым яйцом, посыпать измельченным арахисом, сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Чтобы орехи не подгорели во время выпекания, надо накрыть кольца пергаментом, смоченным водой.

Булочки «Пражские»

500 г муки, 40 г прессованных дрожжей, 1,5 стакана молока (или сколько возьмет тесто), 0,75 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка без верха соли, 1 стакан подготовленных и мелко нарезанных сухофруктов, лимонная цедра или ванильный сахар по вкусу.

Приготовить опару: растворить дрожжи в 0,5 стакана теплого молока, добавив понемногу 50–60 г муки, 1 чайную ложку сахара, вымешать. Поставить опару в теплое место для подъема. В готовую опару всыпать свежепросеянную оставшуюся муку. Влить молоко, предварительно растворив в нем сахар, и хорошо взбить тесто лопаточкой или миксером. В получившееся эластичное тесто влить растопленное и почти остывшее масло или маргарин. Добавить распаренные в небольшом количестве воды, обсушенные и мелко нарезанные сухофрукты (подбор состава по вкусу), соль и лимонную цедру или ванильный сахар. Тесто еще раз хорошо вымешать, прикрыть посуду полотенцем, поставить в теплое место и дать подняться. Когда тесто поднимется примерно в половину первоначального объема, переложить его на вспыленную мукой разделочную доску, хорошо обмять руками и дать еще раз подойти. Из готового теста разделать круглые булочки нужной величины, уложить их на смазанный маслом противень и дать постоять в теплом месте. Выпекать булочки в умеренно нагретой духовке, горячими смазать растопленным маслом или маргарином и обсыпать сахарной пудрой.

Печенье с джемом

125 г масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 3 желтка, 1,5 стакана муки, 1 стакан джема (вишневого или абрикосового), 1 ст. ложка сахарной пудры.

Размягченное масло растереть с сахарной пудрой. Добавить взбитые желтки, всыпать муку и замесить тесто. Сформировать из готового теста небольшие шарики, переложить их на противень, слегка смазанный маслом. В середине каждого шарика сделать углубление и заполнить его джемом. Придать шарикам форму лепешек, прижав их по окружности, смазать подслащенным крепким чаем и выпекать в разогретой до 170 °С духовке. Готовое печенье выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Творожные булочки

500 г творога, 350 г пшеничной муки, 40 г сливочного масла, 130 г сахара, 2 яйца.

Творог протереть сквозь сито, соединить с предварительно просеянной мукой, растопленным маслом, сахаром, яйцами. Замесить тесто и дать ему расстояться.

Тесто раскатать в виде цилиндра, нарезать на кружочки и сформовать булочки.

Выпекать на противне, смазанном маслом.

Булочки-улитки слоеные с ореховой начинкой

300 г муки, 2 желтка сырых яиц, 50 г сахара, 30–40 г прессованных дрожжей, 60 г маргарина для раскатки теста, 1 стакан молока, 60 г изюма, 30 г порошка какао, 0,5 чайной ложки молотой корицы, щепотка соли, тертая цедра лимона, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Свежие прессованные дрожжи распустить в половине стакана теплого молока, добавить 1 чайную ложку сахара, 2–3 ст. ложки муки и вымешать опару. Посыпать поверхность мукой и дать опаре подойти в теплом месте. В готовую опару прибавить взбитые желтки, соль, тертую лимонную цедру и всыпать просеянную муку. Вымешать мягкое густое тесто, понемногу добавляя теплое молоко, и дать ему подняться в теплом месте до увеличения объема примерно вдвое. Готовое тесто переложить на посыпанный мукой стол и раскатать в пласт толщиной около 1 см. Маргарин нарезать тонкими пластинками, покрыть ими подготовленный пласт теста, сложить его конвертом и раскатать. Такую раскатку повторить трижды, через каждые 15 мин. Раскатанный окончательно пласт теста слегка смазать растопленным маргарином, посыпать молотыми орехами, порошком какао, крупным сахарным песком, корицей и изюмом. Начинку слегка вдавить руками в слой теста и скатать его в плотный рулет. Нарезать рулет кусочками толщиной 2–3 см, уложить их плашмя на лист, смазанный маслом и обсыпанный мукой, и дать хорошо расстояться. Выпекать булочки в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета. Поверхность горячих булочек смазать растопленным маргарином и обсыпать сахарной пудрой.

Булочки с творогом

На 20–25 штук: 500 г муки, 30–35 г дрожжей, 4–5 ст. ложек воды или молока, 100–150 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, 0,5 чайной ложки кардамона или тертая цедра 0,5 лимона, 0,5 чайной ложки соли, 250 г (1 пачка) творога.

Муку просеять в миску, посередине сделать углубление. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплого молока или воды, вылить в углубление, примешать муки и поставить на 20–25 мин в теплое место подниматься. Взбить яйца с сахаром, добавить растопленное или размягченное масло, вкусовые вещества и творог. Смесь вылить в опару, вымесить деревянной ложкой или рукой гладкое тесто, посыпать его поверхность мукой, накрыть салфеткой и дать подойти в теплом месте. Из теста разделать булочки, положить их на смазанный маслом противень, после расстойки смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром.

Оладьи с черникой

1,5 стакана муки, ? стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 1,5 стакана черники, 1,5 ст. ложки сахарной пудры, ? стакана растительного масла.

Муку размешать с яичными желтками, всыпать сахар, развести все молоком. Добавить взбитые в густую пену белки и чернику, хорошо перемешать массу. Испечь небольшие оладьи на горячей сковороде с растительным маслом на среднем огне. Подать, посыпав сахарной пудрой.

Слойки с джемом

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, ? чайной ложки соли, 1 стакан абрикосового или вишневого джема, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка лимонной цедры.

Размягченное масло порубить с мукой, добавить молоко со взбитыми яйцами, соль и хорошо размять тесто руками. Затем скатать его в шар, завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 1 ч. Готовое тесто разделить на восемь частей и раскатать каждую в небольшую лепешку. Выложить на середину лепешек джем, смешанный с лимонной цедрой, и защипать края так, чтобы начинки не было видно. Выложить слойки на смоченный водой противень и оставить на 20 мин. Поставить противень в разогретую до 170 °С духовку и выпекать 20 мин.

Готовые слойки выложить на блюдо и обильно посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Фруктовые оладьи

1 стакан муки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, 1 апельсин, 1 яблоко, 100 г черешни.

Смешать муку, сметану, сахарную пудру и добавить яичный желток. Яичный белок взбить в тугую пену и осторожно прибавить к тесту. Почистить фрукты, удалить сердцевину и косточки, нарезать мелкими кубиками, смешать с тестом. Выпекать, как обычные оладьи.

Блинчики с яблоками и сыром

50 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 4 яблока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г мягкого сыра, сахарная пудра, корица, по 1 щепотке сахара и соли.

Просеять муку сквозь сито в миску и добавить молоко, яйца, сахар и соль. Миксером или венчиком взбить до однородного состояния и поставить тесто в холодильник на 10 мин. Почистить яблоки, разрезать их на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Смешать лимонный сок, мед, корицу и полученным раствором полить яблочные дольки. Разогреть масло на сковороде и испечь блины. Готовые блины намазать мягким сыром. Выложить яблочную соломку на одну половину каждого блина, накрыть ее второй половиной и посыпать сверху сахарной пудрой.

Блинчики с творогом и черникой

Для блинчиков: 100 г муки, ? л молока, соль, 100 г сахара, 5 яиц.

Для начинки: 250 г нежирного творога, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка лимонного сока, 100 г черники.

Для смазывания: 200 г сметаны, 3 яичных желтка, 50 г сахарной пудры.

Для украшения: 400 г черники, 50 г сахара.

К муке добавить молоко и щепотку соли, замесить жидкое тесто. Поставить его подходить в теплое место примерно на 30 мин, затем вмешать сахар и яйца. Творог отжать на чистом мелком сите и растереть в миске с сахаром, ванилином, желтками и лимонным соком до получения однородной массы типа крема.

Промыть ягоды черники для начинки и откинуть их на дуршлаг, затем всыпать в творожную массу. Ягоды для украшения также помыть и откинуть на сито, после чего посыпать сахаром и охладить.

Растопить на сковороде масло и испечь 8 тонких блинчиков. Распределить между ними начинку, завернуть их и положить один за другим в огнеупорную форму.

Растереть сметану с яичными желтками и сахарной пудрой, намазать на блинчики и запекать их в разогретой духовке (225 ˚С) примерно 10 мин. Охлажденные и посыпанные сахаром ягоды черники использовать для украшения.

Шоколадно-ромовые блины

Для начинки: 180 г молотых ядер грецких орехов, 50 г рома, 150 г сахара, 60 г сливочного масла, 20 г изюма, немного тертой апельсинной цедры, 50 г молока.

Для подливы: 100 г шоколада, 50 г какао, 150 г сахара, 3 яичных желтка, 200 г молока, 100 г сливок, 20 г муки, 100 г рома.

Обычным способом испечь 12 блинов.

Из молотых ядер грецких орехов, молока, сахара и рома вымешать густое пюре, добавить к нему изюм и тертую апельсинную цедру. Блины намазать этой массой и скатать в трубочки.

Перед подачей на стол блины, полив сливочным маслом, поджарить на сковороде, выложить на блюдо и полить шоколадно-ромовой подливой.

Подлива: жидкий шоколад, какао, сахар, яичные желтки, молоко, сливки, муку хорошо вымешать, чтобы не осталось крупинок, затем долить ром и еще раз все перемешать.

Бабушкины оладьи

2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 3 стакана муки, 1 чайная ложка сухих дрожжей (или 25 г (0,5 пачки) свежих), 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.

Развести дрожжи в теплом молоке (именно в теплом, а не горячем, если это сухие дрожжи – выждать 15 мин), добавить взбитое яйцо и подсолнечное масло. Всыпать соль и сахар, а затем – 3 стакана просеянной муки и взбивать вилкой до исчезновения комочков муки. Теперь приготовленное тесто должно увеличиться в объеме примерно в 2 раза (это произойдет за 2–4 ч). Выпекать оладьи на сковороде с подсолнечным маслом, на небольшом огне, захватывая тесто столовой ложкой.

Плюшки от Фрекен Бок

250 г обезжиренного творога, 300 г охлажденного масла, 250 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка ванильного сахара, щепотка соли, 125 г изюма, 50 г молотого фундука, 1 чайная ложка молотой корицы, 50 г сахара, 150 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки лимонного сока.

Протереть творог сквозь сито. 250 г масла порезать на кусочки, соединить с солью, ванильным сахаром, мукой и разрыхлителем, смешать с творогом. Замесить тесто сначала миксером, затем руками. Положить в холодильник на 1 ч. Раскатать творожное тесто на посыпанной мукой доске в пласт размером 40 х 60 см. Оставшееся масло растопить в кастрюле, затем слегка остудить. Смазать им тесто. Изюм промыть в горячей воде, обсушить, смешать с молотыми орехами, корицей и сахаром. Получившейся смесью посыпать тесто. Скатать пласт теста по узкой стороне и порезать мокрым ножом на 20 кусочков. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать противень маслом. Выложить плюшки на противень, поставить в середину и выпекать от 25 до 30 мин до золотистого цвета. Смешать сахарную пудру с лимонным соком. Еще теплые плюшки смазать получившейся глазурью и охладить на кухонной решетке.

Лимонные пышки

Для теста: 1,5 стакана муки, 125 г маргарина, 3 желтка, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 1 лимон.

Для посыпки: 3 ст. ложки молотых грецких орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Муку смешать с размягченным маргарином, растертыми с сахаром желтками, цедрой и соком лимона. Тесто поставить на 30 мин в холодильник. После этого сформировать из него круглые пышки, выложить их на противень, смоченный водой, смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и орехами. Поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать, пока не подрумянятся. Готовые пышки охладить и выложить на блюдо.

Баранки домашние

2 стакана муки, 500 г варенья, 100 г сливочного масла.

Муку размешать с вареньем до получения густого теста. Полученное тесто разложить на кусочки и раскатать брусочками длиной 8–9 см и диаметром 6–7 мм. Кончики соединить – получились баранки. Поджарить их на сковороде в масле с двух сторон. Подавать к столу в теплом виде.

Бублики румяные

2 стакана муки, 1 банка сгущенного молока, 3 яйца, соль, сода на кончике ножа.

Смешать муку со сгущенным молоком, добавить соду и немного посолить. Вымесить тесто и раскатать в пласт. Вырезать бублики и обжарить до золотистой корочки.

Бабка с вишнями (или абрикосами)

300 г консервированной вишни, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 5 яиц, корица, 10 г масла для смазывания формы.

Вишни (без косточек), засыпать ? стакана сахара, добавить желтки, оставшийся сахар, корицу, сметану, муку, крепко сбитые белки. Получится совсем негустая масса с большим количеством вишен. Хорошо размешать и печь.

Карамельные пампушки

5 ст. ложек меда, 0,5 чайной ложки молотой ванили, 200 мл сливок, 100 г сливочного масла, 250 г пшеничной муки грубого помола, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 яйцо, масло для смазывания противня.

Мед с ванилью кипятить 5 мин при постоянном помешивании. Постепенно добавить сливки и кипятить еще 5 мин. Добавить масло и сразу снять кастрюлю с плиты. Перемешивать, чтобы масло растаяло, а масса охладилась. Смешать муку с разрыхлителем и вместе с яйцами соединить с остывшей карамельной массой. Накрыть тесто и дать ему постоять 1 ч. Разогреть духовку до 200 °С. Смазать противень маслом. С помощью 2 чайных ложек формовать маленькие пампушки и располагать их на противне на достаточном расстоянии друг от друга. Выпекать пампушки в середине духовки 15 мин до золотистого оттенка. Выложить пампушки на кухонную решетку и охладить.

Коймак (блинчики)

300 г пшеничной муки, 2 яйца, ? стакана молока, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка сливочного масла (в тесто), 1,5 ст. ложки жира, соль по вкусу.

Желтки яиц, молоко и растопленное масло хорошо размешать. Добавить воду, муку и замесить тесто, как для оладьев. Затем влить взбитые белки. Выпекать на раскаленной сковороде. Подать к столу с маслом или сметаной.

Ванильная ватрушка с вишнями

0,5 кг готового бездрожжевого слоеного теста, 1 кг творога, 6 яичных желтков, 0,5 чайной ложки ванилина, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан вишен без косточек (мороженых или из компота), 2 чайные ложки измельченных фисташек.

Разъемную форму с высокими бортиками смочить водой и выложить в нее раскатанное тонким слоем тесто так, чтобы оно покрывало края формы. Желтки взбить с сахаром и ванилином и смешать с творогом. Добавить сметану и еще раз слегка взбить массу миксером.

Выложить половину творожной массы на тесто, сверху уложить слой вишен (оставив 12 штук) и покрыть их оставшимся творогом. Поставить пирог в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 20–25 мин. Горячий пирог украсить вишнями, измельченными фисташками. Остудить и аккуратно переложить из формы на блюдо.

Охлажденный пирог перед подачей на стол убрать на 2 ч в холодильник и после этого нарезать кусочками.

Ленинградская шарлотка

4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, ? чайной ложки соды, гашенной уксусом, 4 яблока, панировочные сухари.

Дно сковороды смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, порезать яблоки на тонкие дольки. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду и уксус, залить яблоки. Все поставить в теплую духовку на 20 мин.

Медовые пряники

100 г меда, 60 г сахарного песка, 40 г сливочного масла, 5 г соды, 1 ст. ложка рома, 200 г муки, 50 г рубленого миндаля, 1 яичный желток, 1 чайная ложка корицы, ? чайной ложки кардамона, 150 г рубленого миндаля, 200 г желе из красной смородины.

Разогревать мед с сахарным песком и сливочным маслом до тех пор, пока сахарный песок полностью не растворится. Немного остудить. Растворить в роме соду и смешать с медом. Перемешать муку с рубленым миндалем, желтком, корицей и кардамоном и соединить с медовой массой. Затем завернуть тесто в прозрачную пленку и оставить на 24 ч. Посыпать рабочую поверхность стола половиной рубленого миндаля. Разделить тесто на 4 равные части, раскатать на миндале и вырезать 4 круга по 2,5 см толщиной. Посыпать их оставшимся миндалем и слегка прижать. Выложить тесто на выстланный бумагой для выпекания противень на достаточном расстоянии друг от друга и выпекать 15–20 мин при 170 °С. Намазать теплые круги смородиновым желе и остудить. Разрезать охлажденные круги на сектора.

Пончики из творожного теста

250 г творога, 50 г сахара, 50 г маргарина, 2 яйца, ? стакана муки, 10–15 г дрожжей, ? стакана изюма, 1 чайная ложка лимонной цедры, ванильный сахар, соль на кончике ножа, растительное масло для фритюра.

Маргарин растереть с сахаром, дрожжами и яйцами. Творог протереть сквозь сито, посолить, смешать с мукой, лимонной цедрой или ванильным сахаром и изюмом. Соединить все продукты, хорошо вымешать тесто. Поставить тесто в теплое место на 30 мин, чтобы оно слегка подошло. Пончики разделывать смоченной в растительном масле ложкой, слегка отбивая их о край миски с тестом и придавая им округлую или овальную форму. Жарить в хорошо разогретом фритюре или растительном масле. Готовые, подрумяненные с обеих сторон пончики вынуть шумовкой на сито, застланное бумагой, чтобы дать стечь излишкам жира. Затем переложить их на блюдо и слегка посыпать сахарной пудрой.

Пряник

1 яйцо, 30 г топленого смальца, 200 г сахара, 0,5 пачки порошка для печенья, 280 г муки, 250 г молока, 100 г цукатов.

Прежде всего нужно порубить цукаты и размешать их с мукой. Затем растереть смалец, яйцо, сахар, порошок для печенья и к ним по частям добавить муку с цукатами и молоко. Форму для выпечки пряников смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тестом. Изделие выпекать при средней температуре. Остывший пряник нарезать ломтиками.

Творожные пышки

200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г пропущенного через мясорубку творога, 1 яичный желток.

Вымесить тесто и поставить в холодное место на 1 ч. Затем раскатать его скалкой и пласт сложить. Этот процесс повторить еще два раза (через 1 ч). Последний раз, сложив тесто, оставить его на доске на 1 ч, затем раскатать в пласт толщиной в палец и на всей его поверхности ножом сделать сетку. Вырезать круглые пышки, уложить их на противень, смазать яичным желтком (можно посыпать тмином) и выпекать при высокой температуре.

Морковный кулич

1 кг муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 500 г молока, 300 г моркови, 25 г дрожжей, щепотка соли.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью). Отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито. Добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи. Всыпать соль, сахар и замесить тесто. Дать ему подняться и наполовину заполнить приготовленные формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, поставить куличи в духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

«Мешочки» с яблоками и изюмом

500 г яблок, 3 ст. ложки рома, 3 ст. ложки изюма, 30 г сахара, 3 чайные ложки желатина, цедра 1 лимона, сахарная пудра.

Приготовить блинчики не очень большого размера по любому рецепту. Замочить изюм в роме. Яблоки очистить, разрезать на 4 части и варить в кастрюльке в течение 10 мин, часто помешивая. Затем снять с огня и остудить. Влить в яблочную массу ром, затем добавить изюм, сахар и желатин. В кипящую воду на 1 мин опустить тонкие полоски цедры лимона. Выложить начинку ложкой в центр блинчика, загнуть края, придать блинчику форму мешочка и закрепить края тонкими полосками лимонной цедры. Готовые мешочки обвалять в сахарной пудре.

Восточные булочки (*Рецепт для микроволновой печи)*

1 стакан муки, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка меда, 1 стакан разных сухофруктов (курага, изюм, яблоки, чернослив и т.п.), 0,5 стакана свежезаваренного чая.

Все сухофрукты промыть, измельчить, добавить мед, залить горячим крепким свежезаваренным чаем и оставить на несколько часов. Яйца, сахар и маргарин взбить в пышную массу, добавить муку. Замесить тесто. Затем соединить вместе замоченные сухофрукты и тесто; тщательно перемешать.

Прямоугольную форму застелить пергаментной бумагой и выложить в нее тесто. Выпекать при полной мощности 7 мин. Затем вынуть форму из печи, дать остыть, разрезать на порции и, смазав медом, подавать к столу.

Пшеничная лепешка (Рецепт для микроволновой печи)

225 г пшеничной муки с дрожжами, 5 г пекарского порошка, щепотка соли, 50 г сливочного масла или маргарина, 50 г сушеных абрикосов, 150 мл молока, 1 яйцо.

Разогреть печь (с металлическим лотком внутри) до 200 °C. Насыпать муку, пекарский порошок в посуду, накрошить туда масло, чтобы получились крупные катышки. Добавить сахар и тонко нарезанные абрикосы. Налить столько молока, чтобы получилось густое тесто. Раскатать тесто толщиной примерно 2 см. Разделить на 9 кружков диаметром 6,5 см, при необходимости еще раз раскатывая. Уложить лепешки в круг, с одной в центре, на лист пергаментной бумаги на нижнюю решетку (на металлический лоток). Кружки должны немного касаться друг друга. Смазать яйцом или молоком верх лепешек. Готовить при температуре 250 °C, пока изделия не поднимутся и не станут золотисто-коричневого цвета.

Мазурка

4 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана орехов, 0,5 стакана изюма.

Яйца взбить с сахаром, влить растопленное сливочное масло и добавить муку, перемешанную с порезанными грецкими орехами и изюмом. Полученную массу выложить в смазанную форму и выпекать до золотистой корочки.

Круассаны

150 г фундука, 250 г несоленого размягченного сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 2 ст. ложки бренди, 0,5 стакана кукурузной муки, 2,5 стакана пшеничной муки, померанцевая вода, сахар для глазури.

Тонко порубить фундук, но не доводить его до порошкообразного состояния. Разогреть духовку до 180 °С. Промазать 2–3 противня маслом. Взбить в широкой посуде сахарную пудру со сливочным маслом до пышности. Вбить в нее яичный желток и влить бренди. Вмешать фундук. Просеять в смесь кукурузную и пшеничную муку. Вымесить плотное тесто, добавив еще муки, если это необходимо. Обсыпав руки мукой, разделить тесто на кусочки и скатать из них колбаски длиной 7,5 см. Придать им форму полумесяцев с заостренными концами. Выпекать 20–25 мин. Если круассаны начнут пригорать, уменьшить температуру. Готовую выпечку охладить на проволочной сетке. Налить в маленькую чашку померанцевую воду, а в чашку побольше насыпать сахар для глазури. Очень быстро обмакнуть круассаны сначала в померанцевую воду, затем в сахар, чтобы покрыть их глазурью со всех сторон. Расположить на блюде так, чтобы они не слипались друг с другом.

Запеканка из белого хлеба

400 г белого хлеба, 1,5 стакана молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара.

Хлеб натереть на терке, залить теплым молоком и оставить на 50–60 мин. Затем добавить размягченное сливочное масло, сахар, яйца и все перемешать. Круглую форму для выпечки смазать жиром, обсыпать сухарями и выложить в нее тесто. Выпекать 30–40 мин. Готовую запеканку обсыпать сахарной пудрой.

Сырники ванильные

500 г творога, 1 яйцо, 200 г пшеничной муки, ? пакетика ванилина, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, сахарный песок.

Творог протереть сквозь сито, добавить 100 г просеянной пшеничной муки, сахарный песок, соль, ванилин, яйцо. Все хорошо перемешать. Выложить творожную массу на рабочую поверхность, посыпанную мукой, скатать ее в форме жгута и разрезать поперек на 10 одинаковых кусочков. Кусочкам придать форму биточка. Обвалять в муке и обжарить на сливочном масле с обеих сторон. Готовые сырники уложить на тарелку, полить фруктовым соусом. По желанию подать к блюду сметану.

Оладьи из творога

500 г творога, 1 картофелина, ? стакана муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 белка, 1 чайная ложка сахара, ? чайной ложки соли.

Отварной картофель в горячем виде вместе с творогом пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, сметану, влить растопленное сливочное масло, всыпать муку и тщательно перемешать. Белки взбить в густую пену и осторожно ввести в готовую массу. Выпекать оладьи на раскаленной сковороде с разогретым растительным маслом. Подавать с любым вареньем или сметаной.

Пирожки с джемом

1 кг готового дрожжевого теста, 1 стакан вишневого или сливового джема.

Для смазки: 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.

Тесто раскатать и разделить на 10–12 частей, скатать в шарики. Затем раскатать шарики в лепешки диаметром 8–10 см толщиной 2 см. В центр каждой лепешки положить по 2 чайные ложки джема, скрепить края и разгладить поверхность. Смазать пирожки взбитым яйцом и оставить на 15 мин для расстройки. Выложить пирожки на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–35 мин. Готовые охлажденные пирожки смазать растопленным маслом и посыпать сахаром.

Творожные пышки

1 стакан муки. 500 г творога, 3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, ? чайной ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 0,5 чайной ложки соды, гашенной уксусом, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Творог пропустить через мясорубку, добавить взбитые с сахаром и солью яйцо, сметану. Затем, постоянно помешивая, высыпать муку. Из теста вылепить шарики, обвалять их в муке и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой и подавать со сметаной и вареньем.

Мазурка из сухофруктов

По 1 стакану кураги и чернослива без косточек, 1 стакан изюма, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 стакан сахара, 3 яичных желтка, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан муки, 0,5 чайной ложки разрыхлителя (пекарского порошка).

Курагу и чернослив вымыть, залить холодной водой и оставить на 2 ч для набухания. В этой воде на слабом огне довести их до кипения, остудить, откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко нарезать. Изюм вымыть и разложить тонким слоем на полотенце, чтобы он подсох. Желтки растереть с сахаром добела, добавить сметану, соединить с курагой, черносливом, изюмом и орехами. Перемешать, добавляя муку с разрыхлителем. Противень застелить пергаментом, смазанным маслом, и на него ровным слоем выложить массу. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Готовую мазурку в горячем виде нарезать квадратиками.

Хранить мазурку при комнатной температуре можно около 2 недель.

Запеканка «Изысканная»

50 г глазированной вишни, 8 яиц, 300 г творога, ? ст. ложки ванильного сахара, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 40 мл амаретто (миндального ликера), 30 г рубленых фисташек, 50 г рубленого миндаля, по 50 г цукатов из лимонной и апельсиновой цедры, 50 г рубленого горького шоколада, 400 г вареной тонкой вермишели, 300 г вареных ракушек или рожков, сливочное масло или маргарин для смазывания формы, сахарная пудра для посыпки.

Нагреть духовку до 160 ˚С. Разрезать глазированную вишню на 4 части. Растереть до однородной массы творог и смешать его сначала с яйцами, а затем с остальными продуктами. Смазать жиром разъемную форму диаметром 28 см. Выложить в нее массу и выпекать на средней полке духовки 30 мин. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой.

Коржики с корицей

100 г размягченного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 2 чайные ложки молотой корицы, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо для смазки.

Масло растереть добела. Яйцо взбить с сахаром, соединить с размягченным маслом, добавить сметану, корицу, смешанную с сахарной пудрой. Высыпать муку, добавив разрыхлитель, и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Тонким стаканом вырезать небольшие коржики. Выложить их на смазанный маслом противень, верх смазать взбитым яйцом, сделать проколы вилкой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Хворост

1 яйцо или 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 100 г сметаны, немного соли, 1 чайная ложка пекарского порошка или 0,5 чайной ложки пищевой соды, тертая лимонная цедра или кардамон, 250 г муки, жир, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, добавить приправы, сметану и муку, смешанную с пекарским порошком или пищевой содой, вымесить до образования однородного теста, накрыть салфеткой и выставить на холод на 20–30 мин. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, нарезать его на куски шириной 5–6 см и длиной 8–10 см. В середине каждого куска сделать 4 продольных разреза, оставляя края нетронутыми. Начиная с середины, перетянуть образовавшиеся ленточки то с одной, то с другой стороны навстречу друг другу так, чтобы посередине осталось небольшое отверстие. Обжарить в разогретом жире до светло-коричневого цвета. Во время жарки палочкой расширить отверстие, чтобы изделие приобрело форму розы. Остывший хворост посыпать сахарной пудрой.

Конвертики с абрикосами

0,5 кг готового слоеного теста, 0,5 кг абрикосов, 4 ст. ложки сахара, смешанного с 1 ст. ложкой корицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать тонким слоем и разрезать на небольшие квадратики. На середину каждого выложить охлажденную начинку из абрикосов. Абрикосы нарезать небольшими кусочками, смешать с лимонным соком, сахаром, корицей и поварить на слабом огне 5–10 мин, постоянно помешивая. Сформировать конвертики, обмазать верх взбитым яйцом. Выложить их на противень, слегка смоченный холодной водой, и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 20–30 мин.

Готовые конвертики охладить и выложить на блюдо.

Творожник

400 г готового слоеного теста, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка желатина, 750 г творога, 0,5 стакана сливок, по 2 ст. ложки цедры и сока лимона.

Творог растереть с сахарной пудрой, яйцами, размягченным маслом, ванильным сахаром, лимонным соком и цедрой. Сливки взбить миксером с предварительно замоченным желатином и быстро перемешать с творогом. Тесто раскатать и заполнить им форму с бортиками, сверху выложить творожную массу. Поставить пирог в разогретую до 175 ˚С духовку на 35–40 мин. Убавить температуру до 150 ˚С и оставить еще на 20 мин. Готовый творожник охладить и нарезать кусочками.

Медовик

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Для крема: 150 г размягченного сливочного масла, ? банки сгущенного молока, 1–2 ст. ложки ликера или коньяка.

Яйца с сахаром взбить миксером. Добавить мед, всыпать муку с разрыхлителем и перемешать. Из теста испечь 4 тонких коржа одинаковой величины. Для этого разделить тесто на 4 части, ложкой перенести каждую часть в форму, смазанную маслом, равномерно распределив тесто рукой. Выпекать коржи в разогретой до 200 ˚С духовке. Размягченное сливочное масло взбить миксером в пышную белую массу. Не переставая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и мед. Охлажденные коржи прослоить этим кремом, нарезать небольшими прямоугольниками и посыпать сахарной пудрой.

Рисовая запеканка

1 стакан риса, 5 стаканов молока, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сгущенного молока, 0,5 пакетика ванильного сахара, 200 г вишневого киселя, вишня, миндаль, соль по вкусу.

Молоко довести до кипения, добавить перебранный и промытый рис, разварить его. Добавить в рис сахар, соль, ванильный сахар и осторожно перемешать. Оставить рис остывать под закрытой крышкой. Сгущенное молоко хорошо перемешать с желтками. Остывший рис выложить в смазанную растительным маслом печку «чудо», облить подготовленным сгущенным молоком и поставить запекать. Когда запеканка будет готова, осторожно переложить ее на блюдо, посыпать обжаренным рубленым миндалем, а после того, как совсем остынет, украсить вишнями. Запеканку можно полить при подаче густым вишневым киселем.

Шулики медовые с маком

Для теста: 2 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 чайной ложки соды.

Для подливки: 3 ст. ложки мака, 0,5 стакана меда, ? стакана кипяченой воды.

Яйца растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак, замесить с остальными компонентами крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, положить на лист, наколоть вилкой и выпечь в духовке. В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно размешивая, и развести кипяченой водой. Этой подливкой залить мелко наломанные кусочки выпеченного шулика и хорошо перемешать, давая им пропитаться подливкой.

Маковое молоко: Мак залить кипятком, дать хорошо набухнуть, сцедить воду, обсушить мак салфеткой и растереть в фарфоровой ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по чайной ложке) кипяченую воду. Приготовленное таким образом маковое молоко смешать с сахаром и водой или с медом и водой.

Пирог по-монастырски

2 яйца, 100 г муки, 10 г пшеничных сухарей, 50 г молока, 25 г сахара, 0,5 ст. ложки какао, 30 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Яйцо и 10 г сахара взбить венчиком, нагревая на слабом огне (до 50 ˚С), пока масса не увеличится в объеме в 4–5 раз. Снять с огня и взбивать еще 10 минут. Затем добавить муку, истолченные сухари, осторожно перемешать, вылить в форму, дно которой проложить пергаментной бумагой, поставить в предварительно прогретый до 120 ˚С духовой шкаф. Смешать муку с остальным сахаром, яйцом, какао и молоком, проварить до кипения, остудить. Добавить масло и взбить. Готовый холодный бисквит разрезать на два пласта, нижний пласт намазать кремом, накрыть вторым пластом, аккуратно смазать кремом весь пирог сверху и с боков. На поверхность пирога можно положить фрукты, фруктовое желе или густое варенье.

Гугельхупф

300 г муки, 20 г дрожжей, 125 мл молока, 160 г сливочного масла или маргарина, 4 желтка, 75 г сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 4–5 ст. ложек изюма, 1 ст. ложка рома, цедра 0,5 лимона, панировочные сухари.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце – желтки. Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытый, обсушенный и обвалянный в муке изюм. (Тесто можно поставить, прикрыв крышкой, на 1–2 дня на холод.) Затем смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 45 мин – 1 ч. Когда гугельхупф немного остынет, осторожно вынуть ее из формы, прикрыть салфеткой и дать полностью остыть. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Подковки

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 50 г миндаля, 50 г фундука, 2 яичных желтка, ? чайной ложки соли, 3–4 пакетика ванилина, сахарная пудра для посыпки.

Миндаль ошпарить и очистить от кожицы, высушить. Размолоть миндаль и фундук в мелкую крупу. Муку смешать с орехами, сахаром, солью, ванилином. Положить нарезанное кусочками масло и растереть. Влить желтки и замесить гладкое тесто. Если тесто не будет замешиваться и будет рассыпаться, добавить еще один желток или 1–3 чайные ложки холодной воды. Тесто положить в холодильник на 2 ч.

От готового теста отщипывать небольшие кусочки и раскатывать их валиками толщиной в карандаш и длиной 7–8 см. Придать валикам форму подковок и выложить на противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке до легкого зарумянивания. Готовые подковки сразу же, не снимая с противня, посыпать сахарной пудрой. Готовые изделия весьма хрупкие, поэтому складывать их нужно осторожно, рядами, прокладывая каждый слой пергаментом или бумажными салфетками.

Пирог «Детский»

80 г сахара, 100 сливочного масла, 0,5 пачки ванильного сахара, 500 г муки, 100 г ядер грецких орехов, 1 пачка порошка для печенья, молоко, 100 г изюма, 3 яйца, щепотка соли.

Из всех продуктов, кроме изюма и ореха, замесить на молоке тесто средней консистенции. Добавить в него изюм и молотые орехи, вымесить еще раз и скатать жгутики толщиной в палец. Маленькие круглые формочки для кексов смазать маслом, посыпать мукой и уложить в них жгутики спиралью, немного прижимая тесто пальцем после каждого круга. Изделия сразу же доставить в горячую печь и выпекать при низкой температуре.

Рисовый пудинг с лимонным сиропом

1 стакан риса, 4 стакана молока, 100 г сливочного масла, 4 яичных белка, 0,5 стакана сахарной пудры, сок 2 лимонов, 4 ст. ложки сахара.

Отварить рис в молоке на слабом огне, пока он не разварится, и охладить. Сливочное масло взбить с яичными белками и сахарной пудрой. В пену добавить щепотку ванильного сахара. Смешать готовую массу с рисом, выложить в смазанные жиром небольшие формочки и запекать в духовке до готовности при температуре 150–160 °С. Готовый пудинг охладить до комнатной температуры и выложить на блюдо. Сварить сироп из сока лимонов с водой (0,5 стакана) и сахаром на небольшом огне при непрерывном помешивании, пока сироп не станет прозрачным. Охладить сироп и залить им готовый пудинг.

Дрезденский пирог

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки сухих дрожжей.

Для начинки: 250 г масла, 40 г сахара, 2 ст. ложки с верхом крахмала, ? стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка натертой цедры лимона, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка тертого миндаля.

Тесто: из перечисленных компонентов быстро замесить тесто и убрать его на 30 мин в холодильник. Затем раскатать тесто и выложить в форму для торта. Выпекать до полуготовности.

Начинка: размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, крахмал, сок и цедру лимона, ром и миндаль. Молоко разогреть и влить его в подготовленную смесь; все перемешать. Полученную массу вылить на корж и снова поставить его в духовку на 30 мин. Поверхность пирога должна запечься и подрумяниться.